

2022 *Rebel*
foodexp
ECCELLENZE FUORI DAL CORO

**RASSEGNA
STAMPA**

2night.it
Agrodolce.it
Ambienteeuropa.info
Antenna Sud
Beverfood.com
Consulentedelgusto.it
Coolclub.it
Corriere.it
Corrieredelvino.it
Corrierenazionale.it
Corriereortofrutticolo.it
Corrieresalentino.it
Eroidelgusto.it
Finedininglovers.it
Foodconfidential.it
Gaypugliapodcast.com
Horecanews.it
Idearadionelmondo.it
Identitagolose.it
Ilsedile.it
Italiaatavola.net
Italiangourmet.it
L'Edicola del Sud
La Gazzetta del Mezzogiorno
Lecce.italiani.it
Lecceoggi.com
Lecceprima.it
Leccesette.it
Leucaweb.it
Linkiesta.it

Mangiaebevi.it
Milano.zone
MondoRadio TuttiFrutti
Newsimedia.net
Nuovo Quotidiano di Puglia
Parliamodicucina.com
Passionegourmet.it
Portadimare.it
Puglialive.net
Puglianews24.eu
Pugliaplanet.com
Pugliosita.it
QuiSalento
Quotidianocontribuenti.com
Radio Venere
Radio Laser
Radio Norba Tv
Reportergourmet.com
Salento in tasca
Salentoflash.it
Salentolive.com
Salentolive24.com
Salentotelevision.it
Savedaily.co.uk
Spazioapertosalento.it
Tg5 - Gusto Divino
TgrPuglia - Rai 3
Theforkmanager.com
TrNews - Telerama
Vera24.it

QUOTIDIANI E PERIODICI

LECCE 24 E 25 MAGGIO NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI

Chef stellati profumano la notte di Foodexp

Chef stellati, tipicità e sostenibilità, questa la stella a tre punte della quinta edizione di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera", in programma il 24 e il 25 maggio prossimo nel Chiostro dei Domenicani a Lecce. La kermesse ha un fitto programma di talk, approfondimenti, cooking class nella formula "Teatro di FoodExp", tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e con il meglio della cucina e dell'accoglienza pugliese.

Rebel FoodExp è il tema di questa edizione dedicata alle eccellenze fuori dal coro: una scelta forte, nata con l'intenzione di dare centralità alle esperienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione. Spesso, infatti, proprio chi segue la propria vocazione con determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale e di quello della sua squadra.

Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha sempre voluto che l'appuntamento rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse una finestra su un mondo in costante divenire, caratterizzato da quel fermento che genera innovazione, inedite prospettive, riflessioni, che richiede formazione continua e progettualità.

In particolare FoodExp 2022, sul solco di quanto indagato nei talk della passata edizione, ospiterà alcune attività che avranno come tema principale la sostenibilità e la valorizzazione delle tipicità, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura e all'Agricoltura della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche.

Nelle prime quattro edizioni, FoodExp ha acquisito una precisa identità, portando nel Salento un evento prima di tutto culturale, funzionale alla crescita professionale degli operatori del comparto; la vera challenge è proprio il coin-

volgimento del territorio in un'iniziativa enogastronomica che trova il suo principale punto di forza nella straordinaria opportunità offerta ai partecipanti di ascoltare, nell'ambito dei talk e del Teatro di FoodExp, le testimonianze di chef, sommelier, restaurant manager, di trovare nuove ispirazioni ed energie, di lasciarsi interrogare e di aprirsi al confronto. Nel palinsesto non mancano anche tanti momenti in cui si dà spazio alla convivialità, con food experience eccezionali, imperdibili come i Memorabili, ossia pranzi stellati in esclusiva a Lecce per FoodExp, o le Cene a tema nello storico Chiostro dei Domenicani e nel centrale Palazzo BN, ex-Banco di Napoli, dal restyling sorprendente, che sono tra i partner ufficiali dell'evento.

Rebel FoodExp sarà un'edizione ricca di professionisti di spicco del fine dining: c'è chi approda per la prima volta e chi ritorna. Tra le gradite conferme ci sono Chiara Pavan e Francesco Brutto, gli chef di Venissa (una stella Michelin) a Venezia, lo chef pâtissier Andrea Tortora, Anthony Genovese, chef de Il Pagliaccio (due stelle Michelin) a Roma, Mattia Spedicato e Virginia Newton, Sommelier e Media Relation Manager di Geranium (tre stelle Michelin) a Copenaghen, Alessandro Pipero e Ciro Scamardella, owner e chef di Pipero (una stella Michelin) a Roma, Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, Gio-

vanni Tortora, restaurant manager Palazzo Bn a Lecce, Mattia Strafella, Maître AQUA Restaurant a Porto Cesareo. Tornano a FoodExp anche alcuni nomi del grande giornalismo gastronomico italiano, come Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/TraVeller), Gioacchino Bonsignore (TG5) insieme ad altri critici e firme di autorevoli testate di settore.

In palinsesto, anche tantissimi nuovi ospiti. Tra coloro che saliranno sul dinamico palco dei Teatri, portando il loro carisma e l'unicità della loro esperienza su specifiche tecniche e materie prime, ci saranno Cristiano Tomei de L'Imbutto a Lucca, Riccardo Camanini, Chef di Lido 84 (una stella Michelin) a Gardone Riviera, Ivan Milani, Chef Villa Monty Banks a



FOODEXP 2021
Accanto Giovanni Pizzolante ideatore e organizzatore della kermesse alla quinta edizione

Cesena, Dino Massignani, direttore Riserva San Massimo, Moreno Cedroni, Chef della Madonna del Pescatore (due stelle Michelin) a Senigallia, Mattia Cilia, Bar Manager Gruppo Sultano e fondatore della Scuola di Alta Formazione Mixology's Living Room Academy, Himanshu Saini, Chef Trésind Studio a Dubai, Valerio Serino, Chef Terra (una stella Green Michelin) a Copenaghen. I teatri permetteranno ai partecipanti di assistere a vere e proprie performance live e di osservare i protagonisti all'opera, mentre svelano piccoli segreti del mestiere ed esprimono appieno il loro stile in cucina. I pranzi Memorabili, solo 40 posti su prenotazione.

M.Z.



L'EVENTO Foto di repertorio scattate da Martina Leo a Foodexp 2021 nel Chiostro dei domenicanici





FOODEXP |

LA RICETTA DEL SUCCESSO

È dedicata alle “eccellenze fuori dal coro” la quinta edizione di “FoodExp. Forum Internazionale dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera”. La kermesse, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, in programma **martedì 24 e mercoledì 25** nella cornice del chiostro dei Domenicani, a Lecce (via san Pietro in Lama), ha ormai acquisito una precisa identità, funzionale alla crescita professionale degli operatori del comparto. “Rebel FoodExp” è il tema di questa edizione, dedicata ai rivoluzionari del gusto. A chi, per necessità, intuito o sfida, ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell’hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione. Che poi sono gli ambiti su cui FoodExp punta per la sua mission: il coinvolgimento del territorio, grazie a un ricco programma di talk, approfondimenti, cooking class nella formula “Teatro di FoodExp”; e ancora tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e del meglio della cucina e dell’accoglienza pugliese. Si rafforza inoltre l’aspetto legato alla formazione, grazie alla collaborazione con l’assessorato alla Scuola, formazione e lavoro della Regione Puglia, sancito dal concorso di idee “Your Dream & Your Business”, e alla prestigiosa partnership della Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA. Info e programma nei dettagli: www.foodexp.it
(Aristodemo Pellegrino)

SFIDE DI GUSTO

«FoodExp» 2022 invita nel Salento gli chef fuori dal coro

di DI TOTI BELLONE

A considerare accoglienza e buffet, per non dire della riuscita scelta di servire un vino "difficile" come il rosé Miraval, la quinta edizione di FoodExp, il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ha tutte le carte in regola per stupire.

Accoglienza top, sapori raffinati e rosé profumato li incontriamo nell'elegante ristorante "Aqua" del Lido balneare "Le Dune" di Porto Cesareo, ospiti di Giovanni Pizzolante, ideatore ed organizzatore della manifestazione, che anche quest'anno, si tiene a Lecce (24 e 25 maggio), nella sontuosa location del Chiostro dei Domenicani.

La scelta del Lido dello Jonio per la presentazione ufficiale dell'evento non è casuale. Di "Aqua" e del dirimpettaio "Le Dune Suite Hotel", Pizzolante, originario di Acquarica del Capo, è il direttore, e per svelare alla stampa i dettagli dell'evento 2022 ha scelto di... giocare in casa.

Ma Pizzolante ama comunque mettersi sempre in gioco, e per l'edizione 2022, ha varato

l'operazione "Rebel, eccellenze fuori dal coro". Per andare oltre le regole e le convenzioni, proiettando proprio le eccellenze dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera made in Puglia in generale ed in Salento in particolare, verso traguardi sempre più competitivi ed internazionali.

Il mood di FoodExp atto quinto, per dirla con le stesse parole di chi lo ha voluto, è dunque:

«dare centralità alle esperienze di chi, per necessità, intuito e sfida, ha saputo percorrere strade non ancora battute, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell'hotellerie, nella comunicazione e nella formazione».

Dialogando con la nuova formula del "Teatro di FoodExp", oltre a talk, approfondimenti e booking class, la manifestazione ha in scaletta tavole stellate e degustazioni in compagnia delle star nazionali (dieci, dal Gargano a Lecce) ed internazionali, e con il meglio della cucina e dell'accoglienza pugliesi, ma anche cene a tema nello stesso Chiostro e nel Palazzo BN ex Banco di Napoli.

Quattro i temi centrali della due-giorni leccese. "Secret Sense: ambasciatori della gastronomia pugliese nel mondo";



CHIOSTRO DEI DOMENICANI Tanti appuntamenti golosi

concorso di idee "Your Dream & Your Business" riservato agli studenti degli Istituti alberghieri; "Azzurro di Puglia", progetto del Gal Terra d'Arneo per un approccio sostenibile al mondo della pesca, e "Un sacco di cambiamento: seminiamo insieme il nostro futuro e quello del pianeta". In collabora-

zione con gli assessorati regionali del settore: Scuola-Formazione-Lavoro, Turismo, Cultura e Agricoltura, e con Alma Scuola internazionale di cucina, Agugiaro & Figna Molini e Slow Food Italia. Per il programma dettagliato degli eventi si può consultare il sito www.foodexp.it.



Giovanni Pizzolante

Fervono i preparativi nel Chiostro dei Domenicani



Fervono i preparativi nel Chiostro dei Domenicani di Lecce per "Rebel FoodExp". Il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera torna martedì 24 e mercoledì 25 maggio con il suo fitto programma di talk, approfondimenti, cooking class



nella formula "Teatro di FoodExp", tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e con il meglio della cucina e dell'accoglienza pugliese. Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha scelto di dedicare questa quinta edizione alle eccellenze fuori dal coro. Una scelta forte, nata con l'intenzione di dare centralità alle esperienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella co-

municazione, nella formazione. Spesso, infatti, proprio chi segue la propria vocazione con determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale e di quello della sua squadra. Nelle prime quattro edizioni, FoodExp ha acquisito una precisa identità, portando nel Salento un evento prima di tutto culturale, funzionale alla crescita professionale degli operatori del comparto; la vera challenge è proprio il coinvolgimento del territorio in un'iniziativa enogastronomica che trova il suo principale punto di forza nella straordinaria opportunità offerta ai partecipanti

per Rebel FoodExp



di ascoltare le testimonianze di chef, sommelier, restaurant manager, di trovare nuove ispirazioni ed energie, di lasciarsi interrogare e di aprirsi al confronto.

Nel palinsesto non mancano anche tanti momenti in cui si dà spazio alla convivialità, con food experience imperdibili. I pranzi Memorabili (solo quaranta posti prenotazione) avranno la firma degli chef Domenico Cilenti del Porta di Basso *Michelin di Peschici, Davide Di Fabio, per sedici anni braccio destro di Massimo Bottura e oggi in cucina Dalla Gioconda a Gabicce Monte (martedì), Gianluca Gorini, owner del Da Gorini *Michelin di San Piero in Bagno e France-



sco Sodano e Salvatore Sodano del Local *Michelin di Venezia (mercoledì). Tutti gli chef stellati di Puglia saranno i protagonisti di un palco a loro riservato nella prima giornata di evento.

A corollario dei talk e dei teatri, ci saranno eventi come FoodExp Gourmet, nel giardino del Chiostro dei Domenicani con il finger food proposto da una selezione di ristoranti pugliesi.

Sul solco di quanto indagato nei talk della passata edizione, ospiterà alcune attività che avranno come tema principale la sostenibilità e la valorizzazione delle tipicità, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione

e Lavoro, al Turismo, alla Cultura e all'Agricoltura della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche. Rebel FoodExp sarà un'edizione ricca di professionisti di spicco del fine dining: c'è chi approda per la prima volta e chi ritorna. Info e biglietti foodexp.it





Foodexp, a Lecce il Forum Internazionale dell'



Il Chiostro dei Domenicani di Lecce si prepara ad accogliere la quinta edizione di *FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera*, che torna martedì 24 e mercoledì 25 maggio con il suo fitto programma di talk, approfondimenti, cooking class nella formula *Teatro di FoodExp*, tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e con il meglio della cucina e dell'accoglienza pugliese. Rebel FoodExp è il tema di questa edizione dedicata alle eccellenze fuori dal coro: una scelta forte, nata con l'intenzione di dare centralità alle espe-

rienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione. Spesso, infatti, proprio chi segue la propria vocazione con determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale e di quello della sua squadra. Giovanni Pizolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha sempre voluto che l'appuntamento rivolto

agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse una finestra su un mondo in costante divenire, caratterizzato da quel fermento che genera innovazione, inedite prospettive, riflessioni, che richiede formazione continua e progettualità. In particolare FoodExp 2022, sul solco di quanto indagato nei talk della passata edizione, ospiterà alcune attività che avranno come tema principale la sostenibilità e la valorizzazione delle tipicità, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura e all'Agricoltura della Regio-



enogastronomia e dell'industria alberghiera



ne Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche. Rebel FoodExp sarà un'edizione ricca di professionisti di spicco del fine dining: c'è chi approda per la prima volta e chi ritorna. Tra le gradite conferme ci sono Chiara Pavan e Francesco Brutto, gli chef di Venissa* Michelin a Venezia, lo chef pâtissier Andrea Tortora, Anthony Genovese, chef de Il Pagliaccio** Michelin a Roma, Mattia Spedicato e Virginia Newton, Sommelier e Media Relation Manager di Geranium*** Michelin a Copenaghen, Alessandro Pipero e Ciro Scamardella, owner e chef di Pipero* Michelin



a Roma, Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, Giovanni Tortora, restaurant manager Palazzo Bn a Lecce, Mattia Strafella, Maître Aqua Restaurant a Porto Cesareo. Tornano a FoodExp anche alcuni nomi del grande



giornalismo gastronomico italiano, come Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), Giocchino Bonsignore (Tg5) insieme ad altri critici e firme di autorevoli testate di settore. Gli chef stellati di Puglia saranno i protagonisti di un palco a loro riservato nella prima giornata di evento. A corollario dei talk e dei teatri, ci saranno eventi come FoodExp Gourmet, nel giardino del Chiostro dei Domenicani con il finger food proposto da una selezione di ristoranti pugliesi. Per informazioni e biglietti foodexp.it



Tutto pronto al Chiostro dei Domenicani per la



Undici talk, diciotto "teatri", quattro pranzi memorabili, tre cene, oltre settanta ospiti, quattro progetti speciali: questi solo alcuni dei numeri del programma della quinta edizione di FoodExp. *Forum Internazionale dell' enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera* che si terrà martedì 24 e mercoledì 25 maggio nel Chiostro dei Domenicani a Lecce. Sarà un'edizione "Rebel", con ampio spazio dedicato a chi, nella ristorazione, nell'hôtellerie, nel giornalismo, nella comunicazione, nell'impresa, ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o apportando innovazio-

ni. Altri temi di indiscutibile attualità ai quali Rebel FoodExp riserverà particolare attenzione saranno sostenibilità, ambiente, valorizzazione delle tipicità, turismo enogastronomico e ricadute sul territorio, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura, all' Agricoltura e all'Ambiente della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche come il Comune di Lecce. Ad approfondire i singoli argomenti e portare la propria testimonianza diretta ci saranno chef (da segnalare la presenza degli stellati pugliesi), manager, sommelier,

formatori, uomini e donne di sala, tutti grandi nomi del fine dining e prestigiose firme del giornalismo enogastronomico italiano come Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana / Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), Gioacchino Bonsignore (Tg5) e altre autorevoli rappresentanti di testate di settore. Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha sempre voluto che l'appuntamento rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse prima di tutto un evento culturale, una finestra su un mondo



nuova edizione di Rebel FoodExp

in costante divenire, capace di generare l'interesse e l'engagement del territorio e, di conseguenza, la crescita professionale degli operatori del settore. Dopo cinque edizioni, FoodExp è oggi un appuntamento atteso; il palinsesto e i nomi degli ospiti ne fanno un evento unico in ambito regionale.

Le principali attività si svolgono nelle sale del Chiostro: quella dei Talk, per ascoltare i racconti dei protagonisti sul palco; quelle dei Teatri, dove si tengono vere e proprie performance live di chef, bartender e pasticceri, che svelano i segreti del mestiere ed esprimono appieno il loro stile in cucina; quel-



la della Pizza, dedicata ai seminari per pizzaioli; la Project Room destinata alle attività didattiche dei ragazzi degli Istituti alberghieri regionali coinvolti nel concorso di idee "Your Dream & Your Business". C'è poi l'esclusivo ristorante del Chiostro, che ospiterà i quattro pranzi Memorabili (solo 35 partecipanti) da non perdere. La cripta, uno dei gioielli storico-artistici della struttura quattrocentesca, è la sede delle masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione Only the Best; il porticato ospita i banchi d'assaggio. Nel garden, c'è l'area FoodExp Gourmet, approdo perfetto per la pau-

sa pranzo, per assaggiare il finger food proposto da una selezione di ristoranti pugliesi, con anche piatti realizzati utilizzando la materia prima locale fornita da pescatori che partecipano al progetto "Azzurro di Puglia" del Gal Terra d'Arneo. Nella zona centrale del Chiostro, a metà pomeriggio scatterà l'ora della CarboGang, carbonara a regola d'arte, con ingredienti di altissima qualità, in versione street food. Da segnalare, infine, le tre Cene a tema: quella inaugurale al Palazzo BN, splendida struttura ricettiva nel cuore di Lecce e le due finali nel Chiostro. Info e programma: 348.2712176 - www.foodexp.it



LA DUE GIORNI DEL FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

di BARBARA POLITI

Lecce si prepara a vivere due giornate «stellari» con la quinta edizione di «FoodExp», il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera di scena martedì 24 e mercoledì 25 maggio nel Chiostro dei Domenicani in via San Pietro in Lama. Battezzato dai più come «l'Identità Golose del Mezzogiorno» (lo stesso patron dell'evento milanese, Paolo Marchi, è da annoverare fra i relatori ospiti), il Forum alza il tiro e lancia un tema forte, quello della ribellione: RebelFoodExpe dedicato alle eccellenze fuori dal coro, a chi cioè nei settori della ristorazione, dell'impresa e della comunicazione ha percorso strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, semplicemente seguendo la propria vocazione e dando vita a forme speciali di innovazione nella ristorazione.

Ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, anche l'edizione 2022 della manifestazione - che punta l'attenzione sui temi della sostenibilità ambientale, della valorizzazione delle tipicità e del potenziale del turismo enogastronomico - vede il sostegno delle istituzioni del territorio: gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura e all'Agricoltura della Regione Puglia, l'assessorato al Turismo del Comune di Lecce, le realtà associative come Camera di Commercio Lecce, Federalberghi Lecce e Con-

Lecce capitale degli chef stellati la sfida dell'innovazione a tavola

findustria Lecce.

Manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, i grandi nomi del fine dining come Riccardo Camanini di Lido 84 a Gardone Riviera, Moreno Cedroni della Madonna del Pescatore a Senigallia, Cristiano Tomei de L'Imbuto a Lucca, Himanshu Saini di Trè-sind Studio a Dubai, Benedetta Fullin e Francesco Sodano di Local a Venezia, Lucia De Luca e Valerio Serino di Terra a Copenhagen, il culinary gardener Enrico Costanza, lo chef pâtissier Andrea Tortora, il bartender Mattia Cilia si confronteranno con le autorevoli firme del giornalismo enogastronomico italiano; fra i tanti, Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Gioacchino Bonsignore (TG5). Un centinaio di ospiti impegnati in

undici talk, diciotto «Teatri del Gusto» con le performance live, quattro pranzi «Memorabili» nel ristorante del Chiostro con gli chef Domenico Cilenti del Porta di Basso di Peschici (una stella



FOODEXP Alla quinta edizione

Michelin), Davide Di Fabio, braccio destro di Massimo Bottura e oggi in cucina Dalla Gioconda a Gabicce Monte, Gianluca Gorini, patron del Da Gorini di San Piero in Bagno (una stella Michelin) e Francesco e Salvatore Sodano del Local di Venezia (una stella Michelin).

In programma anche tre cene a tema: quella inaugurale al «Palazzo BN» e le due nel Chiostro con gli ambasciatori della gastronomia pugliese nel mondo e il Gran Galà «Le due stelle» in Italia. Ad allietare i visitatori anche le masterclass food&wine nella storica cripta con le aziende eccellenti, i banchi d'assaggio lungo i porticati e il

garden con l'area FoodExpGourmet. In questo spazio i ristoratori pugliesi si esibiranno con piatti che raccontano la loro identità; fra questi anche gli chef partner di «Azzurro di Puglia», progetto con il quale il Gal Terra d'Arneo promuove la valorizzazione del pescato locale e della materia prima povera. Dopo aver assaggiato i piatti di mare i giornalisti parteciperanno all'educational che l'ente ha organizzato nell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo. Il focus sulle Stelle di Puglia raccoglierà gli ambasciatori stellati della gastronomia pugliese nel mondo con Angelo Sabatelli (Ristorante Angelo Sabatelli di Putignano), Antonio Zaccardi (Pashà di Conversano), Felice Sgarra (Casa Sgarra di Trani), Floriano Pellegrino (Bros di Lecce), Domenico Cilenti (Porta di Basso di Peschici), Stefano Di Gennaro (Quintessenza di Trani), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco di Carovigno), Pietro Penna (Casamatta Restaurant di Manduria) e Andrea Cannalire (Cielo Restaurant di Ostuni). Una costellazione di undici località che connessa al tessuto storico e paesaggistico della nostra terra genera interessi e attrattività.

Spazio anche alla formazione alberghiera con la Project Room e le attività didattiche destinate ai ragazzi degli istituti regionali, al mondo della pizza con i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli e alla CarboGang, la carbonara di scena nel cortile del Chiostro in versione street food. Il programma è consultabile sul sito www.foodexp.it.

Francesco DE PASCALIS

Rebel" è il tema della quinta edizione di "FoodExp", Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato ed organizzato da Giovanni Pizzolante, che oggi e domani, dalle 10 alle 18, si svolgerà nel chiostro dei Domenicani a Lecce. L'evento è dedicato a chi ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni e portando innovazione in un comparto sempre più in evoluzione.

Tanti gli ospiti e gli addetti ai lavori. Oltre 70 tra chef, manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, giornalisti e professionisti della comunicazione che saranno impegnati in talk, "teatri", anzi memorabili, cene e oggetti speciali. Particolare attenzione sarà riservata ai temi della sostenibilità, sensibilità ambientale, valorizzazione delle tipicità, potenziale del turismo enogastronomico, interessando soggetti istituzionali (Regione Puglia, Comune di Lecce, Camera di Commercio, Confindustria, Federalberghi) e tante realtà sensibili a questi argomenti. Dopo l'inaugurazione, la prima giornata di talk prenderà il via alle 10:30 con un focus dedicato proprio a quei "rebel" che hanno trovato la ricetta del successo personale e della propria squadra con, tra gli altri, Virginia Newton del Geranium di Copenaghen. A seguire, coinvolgendo anche le istituzioni, il confronto avrà al centro la Puglia come prodotta e destinazione gastronomica globale. "Azzurro di Puglia" - progetto promosso dal Terra d'Arneo - aprirà un dibattito sull'importanza e la necessità di un approccio sostenibile al mondo della pizzeria. Alle 15:30, grazie al contributo di più ampio respiro "Settore Sense", il palco dei talk ospiterà gli chef stellati di Puglia. Alle 16:30, Enzo Vizzari, ammetta Fadda, Paolo Mari, Mariarosaria Bruno e Ferdinando Roggero ragioneranno sulla comunicazione e sul racconto nei grandi eventi enoga-



L'ideatore
e organizzatore
dell'evento
in programma
in città
Giovanni
Pizzolante

Cibo d'eccellenza a Lecce con 70 chef e sommelier

► Oggi e domani nel chiostro dei Domenicani torna "FoodExp"
Talk, pranzi, cene e degustazioni per il festival dell'enogastronomia

stronomici. Dalle 12 saranno due le sale dedicate al "Teatro", laboratori tematici dove gli spettatori potranno seguire live il lavoro di chef, pasticciere, bartender. Da segnalare alle 15 la presenza di Himanshu Saini (Chef Trésind Studio, Dubai) con il piatto indiano "Khichdi". Nell'esclusivo ristorante del Chiostro da non perdere i pranzi Memorabili con solo 35 partecipanti che avranno l'opportunità di vivere l'eccezionale esperienza di sedersi a tavole stellate.

Dalle 11 alle 15 la Project Room sarà destinata alle attività didattiche dei ragazzi degli Istituti alberghieri regionali coinvolti nel concorso di idee "Your Dream & Your Bui-



ness". La cripta sarà la sede delle masterclass food&wine di Only the Best. Il porticato ospiterà i banchi d'assaggio mentre nel garden sarà allestita l'area FoodExp Gourmet, approdo perfetto per la pausa pranzo. La sala della pizza, gestita dalla Scuola Italiana Pizzaioli, proporrà seminari di aggiornamento tematici. Nella zona centrale del Chiostro, a metà pomeriggio scatta l'ora della CarboGang, carbonara a regola d'arte in versione street food. Alle 20, infine, sempre nel ristorante del Chiostro, la Cena "Ambasciatori della gastronomia pugliese nel mondo". Info, programma e ticket www.foodexp.it.

«Rebel FoodExp» cibo protagonista

Da oggi a Lecce due giornate con esperti e appassionati

di TOTI BELLONE

All'insegna della "ribellione" - ma solo nel senso di chi nella ristorazione, l'hotellerie, la comunicazione e l'impresa, ha saputo percorrere strade non ancora battute -, parte oggi la due-giorni del Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, "Rebel FoodExp".

Più di 70 ospiti in undici Talk, 18 "Teatri", quattro "pranzi memorabili", tre cene a tema e quattro "progetti speciali", sono i numeri della quinta edizione, che anche quest'anno, si tiene nell'antica cornice del Chiostro dei Domenicani, ubicato

di settore: Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), Gioacchino Bon-signore (Tg5).

Una menzione a parte, merita l'ideatore ed organizzatore della manifestazione, Giovanni Pizzolante, originario di Acquarica del Capo, attualmente direttore del ristorante Aqua e dell'albergo del Lido "Le Dune" di Porto Cesareo, quantomeno per sottolineare il suo convinto impegno, anche e forse soprattutto, finalizzato alla crescita professionale di chi opera nel campo dell'enogastronomia e dell'hotellerie. E per aggiungere, che in soli quattro anni, oltre ad essere l'unico evento del genere in Puglia, il "suo" ExpoFood improntato all'insegna della Cultura, costituisce già punto di riferimento nazionale ed internazionale di un settore in continua crescita.

LA DUE-GIORNI DI EVENTI - Dopo la cena inaugurale di ieri sera a Palazzo BN (ex sede del Banco di Napoli), altre due sono in programma stasera e domani nel Chiostro dei Domenicani, rispettivamente con gli "Ambasciatori della gastronomia pugliese nel mondo" e con il Gran Galà "Le due stelle in Italia".

Quanto alle varie attività, allocate nei suggestivi angoli dello stesso Chiostro, un palco ospita i Talk pensati per ascoltare i racconti dei protagonisti; i "Teatri" sono i luoghi dove chef, pasticceri e bartender si misurano in performance dal vivo per svelare i segreti del mestiere, esprimendo allo stesso tempo il personale stile in cucina; spazio anche al culto della Pizza, con innovativi seminari a cura della Scuola Italiana Pizzaioli; la Project Room è invece dedicata alle attività didattiche degli studenti degli Istituti alberghieri regionali, ai quali è dedicato anche il concorso di idee "Your Dream & Your Buisiness".

L'esclusivo ristorante del Chiostro, ospita al contempo i quattro "pranzi memorabili", con i partecipanti che avranno l'opportunità di vivere l'esperienza di sedersi a tavole... stellate, dal momento che ai fornelli ci saranno, oggi, gli chef Domenico Cilenti (Porta di Basso *Michelin di Peschici), Davide Di Fazio (Dalla Gioconda di Gabbice Monte), e domani, Gianluca Gorini (Gorini *Michelin di San Piero in Bagno) e Francesco e Salvatore Sodano (Local *Michelin di Venezia).

La Cripta del monumentale complesso architettonico, gioiello storico-artistico del Quattrocento, è inoltre la sede delle masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione Only the Best. Mentre il Porticato ospita i banchi d'assaggio, e nel Giardino trova sistemazione l'area FoodExpGourmet, approdo sicuro per la pausa pranzo, per assaggiare il finger food con i piatti realizzati utilizzando anche il pescato locale fornito dai pescatori partecipanti al progetto "Azzurro di Puglia" del GAL Terra d'Arneo.

Da appuntare, infine, a metà pomeriggio della due-giorni, la CarboGang per la preparazione in versione street food, della pasta alla carbonara con ingredienti di altissima qualità.



UNA SERIE DI EVENTI A... TAVOLA
L'organizzatore Giovanni Pizzolante con alcuni chef

all'imbocco della strada per San Pietro in Lama.

Accanto alla "Rebel", l'edizione 2022, dedica spazio a sostenibilità, sensibilità ambientale, valorizzazione delle tipicità, potenziale del turismo enogastronomico e sue ricadute sul territorio, coinvolgendo nel percorso le Istituzioni: dagli Assessorati a Scuola-Formazione-Lavoro-Turismo e Cultura-Agricoltura-Ambiente della Regione Puglia, nonché Comune, Camera di Commercio, Federalberghi e Confindustria di Lecce.

I PROTAGONISTI - La parte del leone spetta ovviamente agli chef, a cominciare dagli "stellati" made in Puglia, passando per manager, sommelier, donne e uomini di sala, ma anche per le eccellenze del fine dining: Riccardo Camanini (Lido 84 di Gardone Riviera), Moreno Cedroni (Maddonnina del Pescatore di Senigallia), Cristiano Tomei (L'Imbuto di Lucca), Himanshu Saini (Trèsind Studio di Dubai), Benedetta Fulin-Francesco Sodano (Local di Venezia), Lucia De Luca-Valerio Serino (Terra di Copenaghen), ed ancora, il culinary gardener Enrico Costanza, lo chef pâtissier Andrea Tortora ed il bartender Mattia Cilia.

E non mancano le prime firme del giornalismo

LECCE AL CHIOSTRO DEI DOMENICANI OGGI E DOMANI L'ENOGASTRONOMIA E NON SOLO

“FoodExp” Chef stellati

È il giorno di “FoodExp”, la piccola “maratona” - l'evento si chiude domani al Chiostro dei Domenicani in via San Pietro in Lama a Lecce - che porta in città il meglio dell'enogastronomia. La kermesse è inserita nel cornice del “Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera”, accoglierà più di 70 ospiti impegnati in undici talk, diciotto “teatri”, quattro pranzi memorabili, tre cene, quattro progetti speciali.

Sarà un'edizione “ribelle”, con ampio spazio dedicato a chi, nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nell'impresa, ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazioni. Altri temi di indiscutibile attualità ai quali FoodExp 2022 riserverà particolare attenzione saranno la sostenibilità, la sensibilità ambientale, la valorizzazione delle tipicità, il potenziale del turismo enogastronomico e le ricadute sul territorio.

Ad approfondire i singoli

argomenti e portare la propria testimonianza diretta ci saranno chef (da segnalare la presenza degli stellati pugliesi), manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, tutti grandi nomi: Riccardo Camanini di Lido 84 a Gardone Riviera, Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore a Senigallia, Cristiano Tomei de L'Imbutto a Lucca, Himanshu Saini di Trésind Studio a Dubai, Benedetta Fullin e Francesco Sodano di Local a Venezia, Lucia De Luca e Valerio Serino di Terra a Co-

penaghen, il culinary gardener Enrico Costanza, lo chef pâtissier Andrea Tورتora, il bartender Mattia Cilia, solo per citarne alcuni.

E non solo. Saranno presenti firme del giornalismo enogastronomico italiano come Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), Giacomino Bonsignore (TG5) e altri ancora.

Anima dell'evento, Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manife-

stazione e profondo conoscitore del settore. Ha sempre voluto che l'appuntamento rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse prima di tutto un evento culturale, una finestra su un mondo in costante divenire, capace di generare l'interesse del territorio e, di conseguenza, la crescita professionale degli operatori del settore.

Le principali attività si svolgono nelle sale del Chiostro: quella dei Talk, per ascoltare i racconti dei protagonisti sul palco; quelle dei

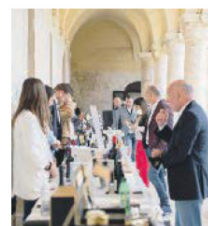


Teatri, dove si tengono vere e proprie performance live di chef, bartender e pasticceri, che svelano i segreti del mestiere ed esprimono appieno il loro stile in cucina; quella della Pizze, dedicata ai seminari per pizzaioli; la Project Room destinata alle attività didattiche dei ragazzi degli Istituti alberghieri regionali coinvolti nel concorso di idee “Your Dream & Your Business”. C'è poi l'esclusivo ristorante del Chiostro, che ospiterà i quattro pranzi Memorabili con solo 35 partecipanti che avranno

l'opportunità di vivere l'eccezionale esperienza di sedersi a tavole stellate, senza muoversi da Lecce. Ai fornelli gli chef Domenico Cileni della Porta di Basso *Michelin di Peschici, Davide Di Fabio, per sedici anni braccio destro di Massimo Bottura e oggi in cucina Dalla Gioconda a Gabicce Monte (martedì), Gianluca Gorini, owner del Da Gorini *Michelin di San Piero in Bagno e Francesco e Salvatore Sodano del Local *Michelin di Venezia (mercoledì).

La cripta, uno dei gioielli storico-artistici della struttura quattrocentesca, è la sede delle masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione Only the Best; il porticato ospita i banchi d'assaggio. Nel garden, c'è l'area FoodExp Gourmet, approdo perfetto per la pausa pranzo, per assaggiare il finger food proposto da una selezione di ristoranti pugliesi, con anche piatti realizzati utilizzando il pescato locale fornito dai pescatori che partecipano al progetto “Azzurro di Puglia” del GAL Terra d'Arneo.

M.Z.



Grandi chef a confronto per chiudere in bellezza «Rebel FoodExp» A Lecce



CONVEGNI E GASTRONOMIA Uno degli incontri della kermesse

di **VINCENZO SPARVIERO**

Oggi il Chiostro dei Domenicani in via San Pietro in Lama a Lecce ospita la giornata conclusiva di "Rebel FoodExp". La quinta edizione del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, è infatti dedicata a chi ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione. Dopo il talk d'apertura "Nuovi investimenti nell'industria alberghiera e agroalimentare: trend emergenti e potenzialità", dalle 11:15 la seconda giornata proporrà una riflessione sulla necessità di una sinergia tra formazione classica e manageriale con Sebastiano Leo (assessore Formazione e Lavoro della Regione Puglia), Andrea Sinigaglia (direttore generale Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana) e i dirigenti scolastici dei sei Istituti alberghieri coinvolti nel concorso di idee "Your Dream & Your Business" che si concluderà con la premiazione dei migliori progetti degli studenti di Presta-Columella di Lecce, Nicola Moccia di Nardò, Domenico Modugno Polignano, Aldo Moro di Santa Cesarea Terme, Amerigo Vespucci di Gallipoli, Michele De Nora di Altamura. Si parlerà inoltre di "Food Gardening: il futuro della ristorazione inizia nell'orto", "Sala Revolution: quando la sala ha carattere!", "Alta Cucina e autarchia: è una strada percorribile insieme?" con Carlo Catani, ideatore del progetto Tempi di recupero. Alle 17 ultimo talk in programma con Alessandro Bergamo, vincitore italiano di S.Pellegrino Young Chef Academy Com-

petition 2019.

Il "teatro" accoglierà l'atteso Moreno Cedroni (chef Madonnina del Pescatore **Michelin, Senigallia), lo chef patissier Andrea Tortora, il bar manager Mattia Cilia (Gruppo Sultano, fondatore della Scuola di Alta Formazione Mixology's Living Room Academy), Antonio Zaccardi (chef Pashà *Michelin di Conversano), Ivan Milani (Chef Villa Monty Banks), Carlo Catani (Tempi di recupero), Giovanni Solofra e Roberta Merolli (Chef e Chef Patissier di Tre Olivi **Michelin a Paestum), Ciro Scamardella (Pipero *Michelin, Roma), Valerio Serino e Lucia de Luca (Terra *Green Michelin Copenhagen), Diego Rossi (Trippa Milano) e Dino Massignani (direttore Riserva San Massimo) usciranno dai binari tradizionali con "Non la solita lezione sul riso" mentre Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin, Roma) porterà sul palco "L'animella". Nel ristorante del Chiostro due altri Pranzi Memorabili. Alle 12 ai fornelli Gianluca Gorini, del ristorante DaGorini *Michelin a San Piero in Bagno (FC). Alle 15 in cucina Francesco e Salvatore Sodano di Local *Michelin a Venezia. La cripta ospiterà le masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione Only the Best. Fino alle 15:30, nell'area pizza, Agugiario & Figna Molini e Slow Food Italia promuoveranno l'approfondimento "Un sacco di cambiamento". Nella zona centrale del Chiostro, a metà pomeriggio scatta l'ora della CarboGang, carbonara a regola d'arte in versione street food. Alle 20, infine, sempre nel ristorante del Chiostro, la Cena "Le due stelle d'Italia" con gli chef Moreno Cedroni; Anthony Genovese; Giovanni Solofra e Roberta Merolli e la partecipazione di Himanshu Saini.

FESTIVAL IERI LA GIORNATA CONCLUSIVA DEL FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA

Il chiostro leccese ospita i grandi chef

Presente anche l'assessore regionale Leo

Il Chiostro dei Domenicani in via San Pietro in Lama a Lecce ieri ha ospitato, dalle 10 alle 18, la giornata conclusiva di "Rebel FoodExp". La quinta edizione del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, è infatti dedicata a chi ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione. Dopo il talk d'apertura "Nuovi investimenti nell'industria alberghiera e agroalimentare: trend emergenti e potenzialità", dalle 11.15 una riflessione sulla necessità di una sinergia tra formazione classica e manageriale con Sebastiano Leo (assessore Formazione e Lavoro della Regione Puglia), Andrea Sinigaglia (direttore generale Alna Scuola Internazionale di Cucina Italiana) e i dirigenti scolastici dei sei istituti alberghieri coinvolti nel concorso di idee "Your Dream & Your Business", che si concluderà con la premiazione dei migliori progetti degli studenti di Presta-Comumella di Lecce, Nicola Moccia di Nardò, Domenico Modugno Polignano, Aldo Moro di Santa Cesarea Terme, Amerigo Vespucci di Gallipoli, Michele De Nora di Altamura. Si parlerà inol-

La rassegna è dedicata a chi ha saputo percorrere nuove strade, anche rivoluzionarie, offrendo soluzioni e innovazioni



TANTE STELLE Il chiostro dei Domenicani (foto di Martina Leo)

tre di "Food Gardening: il futuro della ristorazione inizia nell'orto", "Sala Revolution: quando la sala ha carattere!", "Alta Cucina e autarchia: è una strada percorribile insieme?" con Carlo Catani, ideatore del progetto Tempi di recupero. Alle 17 l'ultimo talk con Alessandro Bergamo, vin-

citore italiano di SanPellegrino Young Chef Academy Competition 2019, che racconterà il valore dell'esperienza nel progetto creato da San Pellegrino per scoprire e valorizzare in tutto il mondo i giovani talenti che costruiranno la gastronomia di domani. Il "teatro" accoglierà l'atteso

chef Moreno Cedroni, con i suoi studi sulla maturazione del pesce, lo chef patissier Andrea Tortora, il bar manager Mattia Cilia, gli chef Antonio Zaccardi e Ivan Milani, Carlo Catani (autore di Tempi di recupero), chef e chef patissier Giovanni Solofra e Roberta Merolli, Ciro Scamardella, Va-

lerio Serino e Lucia de Luca. Diego Rossi e Dino Massignani usciranno dai binari tradizionali con "Non la solita lezione sul riso" mentre Anthony Genovese porterà sul palco "L'animella".

Nel ristorante del Chiostro due altri "Pranzi Memorabili". Alle 12 ai fornelli Gianluca Gorini, con piatti che sanno raccontare la Romagna e che celebrano l'essenza delle materie prime. Alle 15 in cucina Francesco e Salvatore Sodano, con i loro piatti radicati nella tradizione e proiettati nel futuro, utilizzando con passione e creatività, ingredienti locali e nuove tecniche di cottura. La cripta ospiterà le masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione Only the Best. Nel porticato saranno allestiti i banchi d'assaggio mentre nel garden si potrà pranzare nell'area FoodExp Gourmet. Fino alle 15.30, nell'area pizza, Agugiaro & Figna Molini e Slow Food Italia, l'approfondimento "Un sacco di cambiamento". L'iniziativa si pone come obiettivo quello di favorire la nascita di un collettivo di professionisti che siano portavoce di una visione nuova di fare impresa, di creare lavoro e valore per i territori e i luoghi, di promuovere attraverso le buone pratiche e l'esempio il valore della sostenibilità ad ampio raggio, a livello sociale, ambientale, culturale ed economico. Nella zona centrale del Chiostro, a metà pomeriggio l'ora della CarboGang, carbonara a regola d'arte in versione street food. Alle 20, infine, sempre nel ristorante del Chiostro, la Cena "Le due stelle d'Italia" con gli chef Moreno Cedroni, Anthony Genovese, Giovanni Solofra e Roberta Merolli e la partecipazione di Himanshu Saini.



Foto di Martina Leo

Rebel FoodExp: grande successo per il forum



Sorrisi, parole, profumi, calici, piatti, emozioni: sono tante le parole e le sensazioni per raccontare la quinta edizione di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera". Martedì 24 e mercoledì 25 maggio nel Chiostro dei Domenicani a Lecce la manifestazione ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, profondo conoscitore e stimato professionista del settore, ha proposto talk, "teatri", pranzi memorabili e cene indimenticabili, laboratori, occasioni di formazione e crescita con oltre settanta ospiti. Il tema, scelto quest'anno, era Rebel. Una dedica a chi, nella ristorazione, nell'hôtellerie, nel giornalismo, nella comunica-

zione, nell'impresa, ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o apportando innovazioni. Ad approfondire i singoli argomenti e portare la propria testimonianza diretta ci sono stati chef (da segnalare la presenza degli stellati pugliesi), manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, tutti grandi nomi del fine dining come Riccardo Camanini di Lido 84 a Gardone Riviera, Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore a Senigallia, Cristiano Tomei de L'Imbuto a Lucca, Himanshu Saini di Trésind Studio a Dubai, Benedetta Fullin e Francesco Sodano di Local a Venezia, Lucia De Lu-



ca e Valerio Serino di Terra a Copenaghen, il culinary gardener Enrico Costanza, lo chef pâtissier Andrea Tortora, il bartender Mattia Cilia, solo per citarne alcuni. Altri temi di indiscutibile attualità ai quali Rebel FoodExp ha riservato particolare attenzione sono stati sostenibilità, ambiente, valorizzazione delle tipicità, turismo enogastronomico e ricadute sul territorio, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura, all'Agricoltura e all'Ambiente della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche come il Comune di Lecce. Ma la sfilata di stelle è proseguita con

internazionale dell'enogastronomia a Lecce



alcune prestigiose firme del giornalismo enogastronomico italiano come Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), Gioacchino Bonsignore (Tg5). Il patron Pizzolante ha sempre voluto che l'appuntamento rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse prima di tutto un evento culturale, una finestra su un mondo in costante divenire, capace di generare l'interesse e l'engagement del territorio e, di conseguenza, la crescita professionale degli operatori del settore. E dopo tanti anni FoodExp è uno degli appuntamenti più attesi e apprezzati tra le rassegne



e i festival dedicati all'enogastronomia. Il ricchissimo programma ha regalato l'innovativa formula dei Teatri, dove si sono alternate e susseguite vere e proprie performance live di chef, bartender e pasticceri, che hanno svelato i segreti del mestiere. Sempre affollati i seminari dedicati al mondo della Piza. Grande successo anche per le attività didattiche dei ragazzi degli Istituti alberghieri regionali coinvolti nel concorso di idee "Your Dream & Your Buisiness". Nella cripta, uno dei gioielli storico-artistici della struttura quattrocentesca, si sono tenute le masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione Only the

Best. Tra porticato e garden i visitatori hanno potuto apprezzare i banchi d'assaggio con le aziende partner e il finger food di FoodExp Gourmet proposto da una selezione di ristoranti pugliesi con piatti realizzati anche utilizzando la materia prima locale fornita da pescatori che partecipano al progetto "Azzurro di Puglia" del Gal Terra d'Arneo. Nella zona centrale del Chiostro, a metà pomeriggio è scattata l'attesa ora della CarboGang, carbonara a regola d'arte, con ingredienti di altissima qualità. Da segnalare anche i quattro pranzi Memorabili e le tre cene. In attesa della sesta edizione di FoodExp. Info: www.foodexp.it.

RADIO E TV

Rebel Foodexp 2022: eccellenze fuori dal coro

🕒 29 Aprile 2022 - 13:00 👤 Redazione 📁 Attualità 💬 0 👁 376



Salento Live 24

24 maggio 2022

2022 **Rebel**
foodexp
ECCELLENZE FUORI DAL CORO



youtu.be/w8ysxPu2wNU



Condividi

— SAPERI & SAPORI 25 MAG 2022

A scuola di gusto, con gli chef del futuro

70 esperti di cucina e ricettività insieme ai ragazzi di sei istituti alberghieri pugliesi. A Lecce la quinta edizione di Rebel FoodExp, per ripartire puntando su innovazione e creatività.

di Gianluca Lovagnini



www.youtube.com/watch?v=6nIOUnIPfRM

Food Experience

🕒 29 Maggio, 2022 📺

Storie dal mondo della ristorazione

Il servizio di Katia Perrone



radionorba.it/food-experience/

Tg5 - Gusto DiVino

29 maggio 2022

2022 **Rebel**
foodexp
ECCELLENZE FUORI DAL CORO



mediasetinfinity.mediaset.it/video/tg5/gusto-divino-a-lecce-arriva-foodexp

WEB

Torna Food Exp Lecce: l'edizione del 2022 è dedicata alle eccellenze fuori dal coro

di Irene Cortese • 17 Maggio 2022



Torna il 24 e 25 maggio 2022 Food Exp a Lecce: il tema dell'anno è la ribellione e le eccellenze fuori dal coro.

corrieredelvino.it/primopiano/eventi/rebel-foodexp-a-lecce-le-eccellenze-alternative/



Rebel Foodexp 2022: il 24 e 25 maggio a Lecce

10/05/2022

ambienteeuropa.info/news_dettaglio.php?id=6270

FoodExpo 2022

Il Chiostro dei Domenicani di Lecce si prepara ad accogliere la quinta edizione di «**FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**», che torna **martedì 24 e mercoledì 25 maggio** con il suo fitto programma di **talk, approfondimenti, cooking class nella formula «Teatro di FoodExp»**, tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e con il meglio della cucina e dell'accoglienza pugliese. Rebel FoodExp è il tema di questa edizione dedicata alle eccellenze fuori dal coro: una scelta forte, nata con l'intenzione di dare centralità alle esperienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando **innovazione nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione**. Spesso, infatti, proprio chi segue la propria vocazione con determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale e di quello della sua squadra. In particolare FoodExp 2022, sul solco di quanto indagato nei talk della passata edizione, ospiterà alcune attività che avranno come **tema principale la sostenibilità e la valorizzazione delle tipicità**, interessando soggetti istituzionali come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura e all'Agricoltura della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche. Tra le gradite conferme ci sono Francesco Brutto, chef con Chiara Pavan di Venissa* Michelin a Venezia, lo chef patissier Andrea Tortora, Anthony Genovese, owner e chef de Il Pagliaccio** Michelin a Roma, Mattia Spedicato e Virginia Newton, Sommelier e Media Relation Manager di Geranium*** Michelin a Copenaghen, Alessandro Pipero e Ciro Scamardella, owner e chef di Pipero* Michelin a Roma, Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, Giovanni Tortora, restaurant manager Palazzo Bn a Lecce, Mattia Strafella, Maitre AQUA Restaurant a Porto Cesareo. Tornano a FoodExp anche alcuni nomi del grande giornalismo gastronomico italiano, come Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), Gioacchino Bonsignore (TG5) insieme ad altri critici e firme di autorevoli testate di settore. **I pranzi Memorabili**, solo 40 posti su prenotazione, avranno la firma di Davide Di Fabio, per sedici anni braccio destro di Massimo Bottura e oggi Chef Dalla Gioconda a Gabicce Monte, di Francesco e Salvatore Sodano, Chef del ristorante Local* Michelin a Venezia, e di Gianluca Gorini, Chef del ristorante Da Gorini* Michelin a San Pier in Bagno. In questa edizione del Forum, sarà **dedicato un focus agli stellati di Puglia**, mete che disegnano un originale itinerario di viaggio attraverso l'intera regione, da nord a sud, da est a ovest, dal mare all'entroterra. A corollario dei talk e dei teatri, ci saranno eventi come FoodExp Gourmet, nel giardino del Chiostro dei Domenicani.

Leggi anche

- [Osterie d'Italia, sette da provare vicino ai caselli «di montagna» tra Piemonte e Valle d'Aosta](#)
- [Guida Slow Wine 2022, i migliori vini d'Italia regione per regione secondo Slow Food](#)
- [Wine Enthusiast, i migliori vini al mondo \(sotto 13 euro\): 11 sono di cantine italiane](#)
- [Il pane migliore d'Italia: la classifica dei panifici del Gambero Rosso](#)

[corriere.it/cook/news/cards/eventi-food-2022-date-imperdibili-questa-stagione/foodexp-2022.shtml](https://www.corriere.it/cook/news/cards/eventi-food-2022-date-imperdibili-questa-stagione/foodexp-2022.shtml)



Primo piano Eventi primo piano

REBEL FOODEXP, A LECCE LE ECCELLENZE ALTERNATIVE

Di redazione - 10 Maggio 2022 298 0

corrieredelvino.it/primopiano/eventi/rebel-foodexp-a-lecce-le-eccellenze-alternative/

Martedì 24 e mercoledì 25 maggio a Lecce torna FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera



Il Chiostro dei Domenicani di Lecce si prepara ad accogliere la quinta edizione di “FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera”, che torna martedì 24 e mercoledì 25 maggio con il suo fitto programma di talk, approfondimenti, cooking class nella formula “Teatro di FoodExp”, tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e con il meglio della cucina e dell'accoglienzapugliese. Rebel FoodExp è il tema di questa edizione dedicata alle eccellenze fuori dal coro: una scelta forte, nata con l'intenzione di dare centralità alle esperienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione. Spesso, infatti, proprio chi segue la propria vocazione con determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale e di quello della sua squadra.

corrierenazionale.it/2022/05/23/ristorazione-e-ospitalita-a-lecce-torna-foodexp/

Home > Eventi > Rebel Foodexp 2022, le eccellenze si danno appuntamento il 24 e 25...

Eventi Primo piano

Rebel Foodexp 2022, le eccellenze si danno appuntamento il 24 e 25 maggio a Lecce

Di Redazione - 13 Maggio 2022

0



Tutto pronto per la quinta edizione del forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Undici talk, diciotto "teatri", quattro pranzi memorabili, tre cene, oltre settanta ospiti, quattro progetti speciali: questi solo alcuni dei numeri del programma della quinta edizione di FoodExp. Mancano dieci giorni, infatti, all'inizio del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, che si terrà martedì 24 e mercoledì 25 maggio nel Chiostro dei Domenicani a Lecce. Sarà un'edizione "Rebel", con ampio spazio dedicato a chi, nella ristorazione, nell'hôtellerie, nel giornalismo, nella comunicazione, nell'impresa, ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o apportando innovazioni. Altri temi di indiscutibile attualità ai quali Rebel FoodExp riserverà particolare attenzione saranno sostenibilità, ambiente, valorizzazione delle tipicità, turismo enogastronomico, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura, all'Agricoltura e all'Ambiente della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche. Ad approfondire i singoli argomenti e portare la propria testimonianza diretta ci saranno chef (da segnalare la presenza degli stellati pugliesi), manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, tutti grandi nomi del fine dining come Riccardo Camanini di Lido 84 a Gardone Riviera, Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore a Senigallia, Cristiano Tomei de L'Imbutto a Lucca, Himanshu Saini di Trésind Studio a Dubai, Benedetta Fullin e Francesco Sodano di Local a Venezia, Lucia De Luca e Valerio Serino di Terra a Copenaghen, il culinary gardener Enrico Costanza, lo chef pâtissier Andrea Tortora, il bartender Mattia Cilia, solo per citarne alcuni. E ancora tante prestigiose firme del giornalismo enogastronomico italiano come Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), Gioacchino Bonsignore (TG5).

eroidelgusto.it/rebel-foodexp-2022-le-eccellenze-si-danno-appuntamento-il-24-e-25-maggio-a-lecce/



Il **24 e 25 maggio** a **Lecce** si rinnova l'appuntamento con **FoodExp 2022**. L'evento, organizzato da Giovanni Pizzolante, torna sulle scene per la sua quinta edizione, portando nella meravigliosa cornice del Chiosco del Domenicani i protagonisti del mondo della gastronomia. Ecco allora, tra i relatori, General Manager, Chef, Restaurant Manager, Giornalisti, Imprenditori, Sommelier, Produttori, Formatori: tutti pronti a raccontare l'universo del food attraverso la propria esperienza, con punti di vista nazionali e internazionali.

Il tutto per avere un quadro contemporaneo sull'universo dell'hôtellerie, della ristorazione e dell'enogastronomia, tra pranzi con menu ad hoc, cene con percorsi tematici, talk show, focus e incontri. Il tema dell'edizione 2022 di FoodExp? "Rebel, eccellenze fuori dal coro". Appuntamento a Lecce, con ospiti che vanno dal bartender Domenico Carella allo chef Moreno Cedroni.

LECCE

24-25 Maggio, 2022

FoodExp 2022



A Lecce torna il forum internazionale dell'enogastronomia
e dell'ospitalità alberghiera



finedininglovers.it/evento/foodexp-2022



CHEF ◇ EVENT ◇ EVENTS

FOODEXP 2022 a Lecce: la quinta edizione sarà rebel



Pubblicato da **Vittoria Dell'Anna**



*[Foodconfidential.it/restaurant/chef/
foodexp-2022-a-lecce-la-quinta-edizione-sara-rebel/](https://Foodconfidential.it/restaurant/chef/foodexp-2022-a-lecce-la-quinta-edizione-sara-rebel/)*

New Podcast Episode | Eat Puglia 2022, Rebel FoodExp

by LuigiMax / May 26, 2022



Food is an integral part of Puglia's identity.

Puglia is Italy's biggest producer of olive oil - around 40% of Italian extra virgin olive oil comes from Puglia - and Italy's 2nd largest wine producing area, well known for rich, full bodied reds.

Our tradition of la cucina povera ("peasant food") serves up simple but inventive dishes using seasonal, locally produced, fresh and flavourful ingredients.

And we gave the world burrata.



Eat Puglia 2022 | Rebel FoodExp 2022

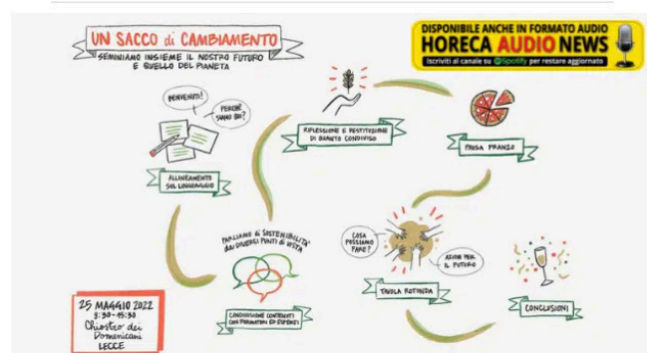


Al FoodExp di Lecce "Un sacco cambiamento", di Agugiaro & Figna Molini e Slowfood Italia

"Un sacco cambiamento", di Agugiaro & Figna Molini e Slowfood Italia, coinvolge i professionisti di tutta Italia con l'obiettivo di far conoscere le migliori pratiche per svolgere la propria attività promuovendo la tutela dell'ambiente e del cibo.

Redazione 5 - 24 Maggio 2022

Eventi & Fiere



1731 - Al FoodExp di Lecce Un sacco cambiamento, di Agugiaro & Figna Molini e Slowfood Italia

00:00 04:01

3358 episodi 234 ore, 36 minuti

In primo piano 1731 - Al FoodExp di Lecce Un sac... 04:01

4134 - Oltre 70 cantine per l'11° edizione di Life of Wine 03:51

"Quello che noi facciamo è solo una goccia nell'oceano, ma se non lo facessimo l'oceano avrebbe una goccia in meno ed è così che s'innesca il vero cambiamento. Ognuno di noi ha una responsabilità verso l'ambiente verso le persone che lavorano con noi, ma anche verso i clienti". Con queste parole **Riccardo Agugiaro**, Ceo di **Agugiaro & Figna Molini**, racconta il progetto che prevede una serie di appuntamenti organizzati dall'azienda Molitoria in collaborazione con **Slow Food Italia**, che hanno l'obiettivo di favorire la nascita di un collettivo di professionisti sensibili al tema della sostenibilità, capaci di divenire portavoce di una visione nuova di fare impresa, di creare lavoro e valore per i territori e i luoghi, promuovendo attraverso le buone pratiche il valore della sostenibilità ad ampio raggio, intesa quindi a livello sociale, ambientale e culturale ed economico.

Dopo le tappe ospitate alla scuola Dolce&Salato di Maddaloni, dopo l'incontro a Eataly Smerando a Milano e a Taormina, il 25 "Un sacco cambiamento" sarà a **FoodExp**, il **Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**, al Chiostro dei Domenicani.



Il tour territoriale coinvolge i professionisti di tutta Italia con l'obiettivo di far conoscere le migliori pratiche per svolgere la propria attività promuovendo la **tutela dell'ambiente e del cibo**. Durante gli incontri i professionisti hanno la possibilità di avviare un confronto con formatori, speaker, produttori e distributori per scambiarsi idee e individuare azioni comuni con l'obiettivo di costruire insieme una filiera sostenibile per il futuro. La finalità è d'innescare la miccia del cambiamento, rendendo consapevoli i professionisti e gli artigiani di quanto ciascuno può fare per avviare azioni virtuose e rispettose verso il territorio, l'ambiente e le persone. Il cuore pulsante del tour itinerante è "Il Bosco del Molino", il progetto di forestazione di **Agugiaro & Figna Molini**, ideato in collaborazione con il CINSA (Consorzio Interuniversitario Nazionale Scienze Ambientali) per far comprendere alle persone che il suolo rappresenta un patrimonio fondamentale del nostro ambiente. Il bosco si estende su di un terreno di 13 ettari, adiacente alla sede di Collecchio dell'azienda molitoria, e dà dimora a 18mila piante fra arbusti, alberi ed essenze officinali, che assorbiranno fino a 220.000 kg all'anno di CO2, compensando le emissioni totali degli impianti dell'azienda nello svolgimento del processo molitorio dei quattro stabilimenti (Curtarolo, Collecchio, Magione e Rivolta d'Adda). Il Bosco rappresenta, quindi, il centro nevralgico per la creazione di progetti diretti non soltanto alle scuole, ma anche alle altre aziende, ai professionisti del settore per progettare un futuro più sostenibile con l'obiettivo anche di coinvolgere e sensibilizzare gli artigiani dell'arte bianca, chef, pizzaioli, pasticceri, panificatori, sulle buone pratiche di sostenibilità da adottare, aumentando la consapevolezza di ciascuno verso il rispetto dell'ambiente, la responsabilità che ognuno ha verso la natura e la qualità del luogo di lavoro.

Dopo Lecce il 7 giugno il viaggio proseguirà a Pistoia alla Scuola Gustar per poi concludere il tour con la tappa del 26 settembre a Torino al Parco Dora in occasione di Terra Madre 2022. Ogni incontro avrà un massimo di trentacinque persone e momenti dimostrativi da parte di professionisti del settore che offriranno preziosi spunti di riflessione non soltanto sulle possibili buone pratiche da adottare per avviare un effettivo cambiamento, ma anche sulla qualità della materia prima, del prodotto finale e della filiera.

horecanews.it/al-foodexp-di-lecce-un-sacco-cambiamento-di-agugiaro-figna-molini-e-slowfood-italia/

A Lecce tutto pronto per FoodExp 2022, "eccellenze fuori dal coro"

24-05-2022

Al via la quinta edizione del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera che si tiene da oggi, martedì 24, e domani al Chiostro dei Domenicani



Al via i lavori di **FoodExp**, *Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera* che si tiene da oggi, martedì 24, e domani, mercoledì 25 maggio, a Lecce, al Chiostro dei Domenicani. Sarà un'edizione "Rebel", con ampio spazio dedicato a chi, nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nell'impresa, ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione. Altri temi di indiscutibile attualità ai quali FoodExp 2022 riserverà particolare attenzione saranno la sostenibilità, la sensibilità ambientale, la valorizzazione delle tipicità, il potenziale del turismo enogastronomico e le ricadute sul territorio, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura, all'Agricoltura e all'Ambiente della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche.

Ad approfondire i singoli argomenti e portare la propria testimonianza diretta ci saranno chef (da segnalare la presenza degli stellati pugliesi), manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, tutti grandi nomi del fine dining come **Riccardo Camanini** di *Lido 84* a Gardone Riviera, **Moreno Cedroni** della *Madonnina del Pescatore* a Senigallia, **Cristiano Tomei** de *L'Imbuto* a Lucca, **Himanshu Saini** di *Trèsind Studio* a Dubai, **Benedetta Fullin** e **Francesco Sodano** di *Local* a Venezia, **Lucia De Luca** e **Valerio Serino** di *Terra* a Copenaghen, il culinary gardener **Enrico Costanza**, lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, il bartender **Mattia Cilia**, solo per citarne alcuni.



Giovanni Pizzolante

Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha sempre voluto che l'iniziativa rivolta agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse prima di tutto un evento culturale, una finestra su un mondo in costante divenire, capace di generare l'interesse e l'engagement del territorio e, di conseguenza, la crescita professionale degli operatori del settore. Dopo cinque edizioni, **FoodExp** è oggi un appuntamento atteso; il palinsesto e i nomi degli ospiti ne fanno un evento unico in ambito regionale.

Le principali attività si svolgono nelle sale del Chiostro: quella dei **Talk**, per ascoltare i racconti dei protagonisti sul palco; quelle dei **Teatri**, dove si tengono vere e proprie performance live di chef, bartender e pasticceri, che svelano i segreti del mestiere ed esprimono appieno il loro stile in cucina; quella della **Pizza**, dedicata ai seminari per pizzaioi; la **Project Room** destinata alle attività didattiche dei ragazzi degli Istituti alberghieri regionali coinvolti nel concorso di idee "Your Dream & Your Business". C'è poi il ristorante del **Chiostro**, che ospita nelle sue cucine quattro importanti chef, due al giorno: ognuno è protagonista di un pranzo "**Memorabile**" destinato a trentacinque fortunati partecipanti, che hanno l'opportunità di vivere l'eccezionale esperienza di sedersi a tavole stellate, senza muoversi da Lecce. Ai fornelli il martedì **Domenico Ciletti** (*Porta di Basso*) e **Davide Di Fabio** (*Dalla Gioconda*), il mercoledì **Gianluca Gorini** (*Da Gorini*) e **Francesco e Salvatore Sodano** (*Local*).



La cripta, uno dei gioielli storico-artistici della struttura quattrocentesca, è la sede delle masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione **Only the Best**; il porticato ospita i banchi d'assaggio. Nel garden, c'è l'area **FoodExp Gourmet**, approdo perfetto per la pausa pranzo, per assaggiare il finger food proposto da una selezione di ristoranti pugliesi, con anche piatti realizzati utilizzando il pescato locale fornito da pescatori che partecipano al progetto "Azzurro di Puglia" del GAL Terra d'Arneo. Nella zona centrale del Chiostro, a metà pomeriggio del 24 e del 25 maggio scatta l'ora della **CarboGang**, carbonara a regola d'arte, con ingredienti di altissima qualità, in versione street food.

Undici talk, diciotto teatri, quattro memorabili, oltre settanta gli ospiti sui palchi, quattro progetti speciali, tre cene, di cui una presso **Palazzo BN**, splendida struttura ricettiva nel cuore di Lecce: questi solo alcuni dei numeri **FoodExp 2022**.

www.foodexp.it

ENGLISH VERSION

Riccardo Camanini e la sua rivoluzione del risotto. Otto versioni in 24 anni, per trasformare un piatto

Dal Villa Fiordaliso, anno 1998, al Lido 84, oggi: riprendiamo una lezione dello chef al FoodExp di Lecce per raccontare come ha modificato il suo approccio a una preparazione tradizionale. Fino a giungere alle attuali "mantecature vegetali"

26-09-2022

a cura di Carlo Passera



Riprendiamo il taccuino per rispolverare alcuni appunti interessantissimi. Si era a Lecce, qualche mese fa, per [FoodExp](#); sul palco [Riccardo Camanini](#), non ancora incoronato come chef dell'ottavo ristorante al mondo secondo la [50Best](#). Oggetto della sua lezione: i risotti. O per meglio dire: la sua interpretazione del riso e del risotto nel tempo, ossia a partire dall'ormai lontano 1998, quando lui – allora giovanissimo, addirittura venticinquenne – aveva appena assunto la guida delle cucine del [Villa Fiordaliso](#) a Gardone Riviera; e poi, soprattutto, tutte le successive evoluzioni al [Lido 84](#), stesso borgo gardesano, giusto 750 metri più a Nord, su Corso Zanardelli.

Camanini premetteva, sul palco salentino: «Io non ho mai rotto schemi, vivo la cucina come una quotidianità piuttosto naturale, una ricerca continua». Sarà vero, anzi è vero. Però il suo approccio al risotto non solo è cambiatissimo negli anni, ma configura un'interpretazione del tutto diversa, originale. Non effimera, ovvero non episodica, bensì strutturale, che rimanda a ulteriori sviluppi sulla nuova base ormai acquisita.

A Lecce per scoprire le eccellenze food fuori dal coro

FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera" torna a Lecce martedì 24 e mercoledì 25 maggio con il suo fitto programma di talk, approfondimenti, cooking class. Il tema 2022: Rebel FoodExp

02 aprile 2022 | 15:58 [f](#) [t](#) [in](#) [v](#) [p](#) [e](#)

I Chiostro dei Domenicani di Lecce si prepara ad accogliere la quinta edizione di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera", che torna martedì 24 e mercoledì 25 maggio con il suo fitto programma di talk, approfondimenti, cooking class nella formula "Teatro di FoodExp", tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e con il meglio della cucina e dell'accoglienza pugliese.



FoodExp torna a Lecce. Foto: Martina Leo

Eccellenze fuori dal coro

Rebel FoodExp è il tema di questa edizione dedicata alle eccellenze fuori dal coro: una scelta forte, nata con l'intenzione di dare centralità alle esperienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione. Spesso, infatti, proprio chi segue la propria vocazione con determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale e di quello della sua squadra.

Già tanti gli stellati tra gli ospiti

Mentre si lavora alla definizione del programma, i primi ospiti già confermati sono Ana Roš di Hiša Franko, due stelle Michelin, Riccardo Camanini di Lido 84, una stella Michelin, Moreno Cedroni di Clandestino, due stelle Michelin, Paolo Griffo di Petit Royal, una stella Michelin, Chiara Pavan e Francesco Brutto di Venissa, una stella Michelin, Anthony Genovese di Il Pagliaccio, due stelle Michelin, Himanshu Saini di Trénsind Studio. Il parterre definitivo si arricchirà di tanti altri celebri nomi.

Attenzione alla sostenibilità

Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha sempre voluto che l'appuntamento dedicato agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse una finestra su un mondo in costante divenire, caratterizzato da quel fermento che genera innovazione, inedite prospettive, riflessioni, che richiede formazione continua e progettualità. In particolare FoodExp 2022, sul solco di quanto indagato nei talk della passata edizione, ospiterà alcune attività che avranno come tema principale la sostenibilità e la valorizzazione delle tipicità, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura e all'Agricoltura della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche.

Un evento prima di tutto culturale

Nelle prime quattro edizioni, FoodExp ha acquisito una precisa identità, portando nel Salento un evento prima di tutto culturale, funzionale alla crescita professionale degli operatori del comparto; la vera challenge è proprio il coinvolgimento del territorio in un'iniziativa enogastronomica che trova il suo principale punto di forza nella straordinaria opportunità offerta ai partecipanti di ascoltare, nell'ambito dei talk e del Teatro di FoodExp, le testimonianze di chef, sommelier, restaurant manager, di trovare nuove ispirazioni ed energie, di lasciarsi interrogare e di aprirsi al confronto. Nel palinsesto non mancano anche tanti momenti in cui si dà spazio alla convivialità, con food experience eccezionali, imperdibili come i Memorabili, ossia pranzi stellati in esclusiva a Lecce per FoodExp, o le Cene a tema nel Chiostro dei Domenicani e nel centrale Palazzo BN, tra i partner ufficiali dell'evento.



Giovanni Pizzolante

Protagonista il mondo della scuola

Coerente con la filosofia del Forum, il mondo della scuola è tra i protagonisti della manifestazione, grazie alla collaborazione con l'Assessorato alla Scuola, formazione e lavoro della Regione Puglia; quest'anno il concorso di idee a cui sono stati chiamati a partecipare gli studenti di sei Istituti Alberghieri della regione è "Your Dream & Your Business", con la prestigiosa partnership della Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma: un'occasione unica per i professionisti di domani di lavorare sullo sviluppo di un'idea imprenditoriale nel mondo della ristorazione. In questa edizione del Forum, sarà dedicato un focus ai dodici stellati di Puglia, dodici mete che disegnano un originale itinerario di viaggio attraverso l'intera regione, da nord a sud, da est a ovest, dal mare all'entroterra.

L'approfondimento sarà incentrato sui concetti di attrattività, valorizzazione del territorio, sostenibilità turistica attraverso una chiave di lettura fortemente connessa alla rete di ristoranti insigniti dalla stella assegnata dalla Guida Michelin. Con il coinvolgimento in questa sezione degli assessorati alla Cultura e al Turismo della Regione Puglia, FoodExp si conferma il contenitore ideale dove mettere a sistema vari assessorati strategici, interconnessi tra loro e dinamici.

Grande Cucina

Rebel FoodExp 2022: le eccellenze fuori dal coro il 24 e 25 maggio a Lecce

21 Aprile 2022



Quinta edizione del forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Tutte le novità di FoodExp 2022.

In arrivo **FoodExp 2022**. Il Chiostro dei Domenicani di Lecce si prepara ad accogliere la quinta edizione di **FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**, che torna **martedì 24 e mercoledì 25 maggio** con il suo fitto programma di talk, approfondimenti, cooking class nella formula Teatro di FoodExp, tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e con il meglio della cucina e dell'accoglienza pugliese.

Rebel FoodExp è il tema di questa edizione dedicata alle eccellenze fuori dal coro: una scelta forte, nata con l'intenzione di dare centralità alle esperienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione. Spesso, infatti, proprio chi segue la propria vocazione con determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale e di quello della sua squadra.

Made in Sud | Lecce diventa per due giorni la capitale dell'ospitalità



di Gastronomika

Il forum internazionale dell'enogastronomia e della ricettività alberghiera si terrà il 24 e 25 maggio al Chiostro dei Domenicani. Sarà un'edizione decisamente fuori dal coro che dedicherà ampio spazio a chi, nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nell'impresa, ha saputo percorrere strade non ancora battute, con coraggio e volontà di innovare



Lecce torna a ospitare **FoodExp 2022**, la due giorni dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza che andrà in scena il 24 e 25 maggio al Chiostro dei Domenicani. Sarà un'edizione "Rebel", con ampio spazio dedicato all'innovazione nel mondo della ristorazione, dell'hôtellerie, della comunicazione.

Altri temi di attualità ai quali FoodExp 2022 riserverà particolare attenzione saranno la sostenibilità, la sensibilità ambientale, la valorizzazione delle tipicità, il potenziale del turismo enogastronomico e le ricadute sul territorio

Ad approfondire i singoli argomenti e portare la propria testimonianza diretta ci saranno chef (da segnalare la presenza degli stellati pugliesi), manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, tutti grandi nomi del fine dining come Riccardo Camanini di **Lido 84** a Gardone Riviera, Moreno Cedroni de **La Madonnina del Pescatore** a Senigallia, Cristiano Tomei de **L'Imbuto** a Lucca, Himanshu Saini di **Trèsind Studio** a Dubai, Benedetta Fullin e Francesco Sodano di **Local** a Venezia, Lucia De Luca e Valerio Serino di **Terra** a Copenaghen, il culinary gardener **Enrico Costanza**, lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, il bartender **Mattia Cilia**, solo per citarne alcuni.

Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha sempre voluto che l'iniziativa rivolta agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse prima di tutto un evento culturale, una finestra su un mondo in costante divenire, capace di generare l'interesse e l'engagement del territorio e, di conseguenza, la crescita professionale degli operatori del settore. Dopo cinque edizioni, FoodExp è oggi un appuntamento atteso; il palinsesto e i nomi degli ospiti ne fanno un evento unico in ambito regionale.

Le principali attività si svolgono nelle sale del Chiostro: quella dei Talk, per ascoltare i racconti dei protagonisti sul palco; quelle dei Teatri, dove si tengono vere e proprie performance live di chef, bartender e pasticceri, che svelano i segreti del mestiere ed esprimono appieno il loro stile in cucina; quella della Pizza, dedicata ai seminari per pizzaioli; la Project Room destinata alle attività didattiche dei ragazzi degli Istituti alberghieri regionali coinvolti nel concorso di idee "Your Dream & Your Business". C'è poi l'esclusivo ristorante del Chiostro, che ospita nelle sue cucine quattro importanti chef, due al giorno: ognuno è protagonista di un pranzo "Memorabile" destinato a trentacinque fortunati partecipanti, che hanno l'opportunità di vivere l'eccezionale esperienza di sedersi a tavole stellate, senza muoversi da Lecce.

Ai fornelli martedì 24 ci saranno Domenico Cilenti (Porta di Basso) e Davide Di Fabio (Dalla Gioconda); mercoledì 25 Gianluca Gorini (DaGorini) e Francesco e Salvatore Sodano (Local). La cripta, uno dei gioielli storico-artistici della struttura quattrocentesca, è la sede delle masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione Only the Best; il porticato ospita i banchi d'assaggio. Nel garden, c'è l'area FoodExp Gourmet, approdo perfetto per la pausa pranzo, per assaggiare il finger food proposto da una selezione di ristoranti pugliesi, con anche piatti realizzati utilizzando il pescato locale fornito da pescatori che partecipano al progetto "Azzurro di Puglia" del GAL Terra d'Arneo. Nella zona centrale del Chiostro, a metà pomeriggio del 24 e del 25 maggio scatta l'ora della CarboGang, carbonara a regola d'arte, con ingredienti di altissima qualità, in versione street food.

Un ricco cartellone fatto di undici talk, diciotto teatri, quattro memorabili, oltre settanta gli ospiti sui palchi, quattro progetti speciali, tre cene, di cui una presso Palazzo BN, splendida struttura ricettiva nel cuore di Lecce.

Appuntamenti | Da Non Perdere | Eventi | Fiere | Partecipa

Food Exp 2022: a Lecce torna il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità

ANNALUCIA GALEONE 6 MESI FA



f Condividi | Tweet | in | G+ |

Il 24 e 25 maggio a Lecce, negli spazi del Chiostro dei Domenicani, va in scena Food Exp 2022 - Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Torna Food Exp 2022 - Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera il format ideato e organizzato da Rebel FoodExp, come sempre, a Lecce il 24 e 25 maggio presso il Chiostro dei Domenicani.

"Rebel FoodExp" è il tema scelto e dedicato alle eccellenze fuori dal coro. "Una scelta forte" ha affermato Giovanni, centralità alle esperienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute portando innovazione nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione. Spesso, infatti, pro, determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale.



Il programma

Nella due giorni, Lecce accoglierà i protagonisti del mondo gastronomico, il programma è fitto di talk, approfondimenti FoodExp, tavole stellate, degustazioni in compagnia di star nazionali e internazionali e con il meglio della cucina

Nel 2021 è stato affrontato un tema cruciale per tutto il comparto, l'emergenza sala. Ben il 60% degli addetti ai lavori ha parcheggiato per guadagnare qualcosa nell'attesa di trovare di meglio o di terminare gli studi. Nel corso delle quattro giornate, ha portato nel Salento un evento culturale e funzionale alla crescita professionale degli operatori; la vera un'iniziativa enogastronomica che trova il suo principale punto di forza nella straordinaria opportunità offerta al pubblico e al Teatro di FoodExp, le testimonianze di chef, sommelier, restaurant manager, di trovare nuove ispirazioni ed energie

Sono imperdibili i Memorabili, ossia i pranzi stellati in esclusiva per FoodExp, o le cene a tema nello storico Chiostro dei Domenicani che sono tra i partner ufficiali dell'evento.

Chi saranno gli ospiti? Professionisti di spicco del fine dining, c'è chi approda per la prima volta e chi ritorna. Tra i protagonisti: Francesco Brutto, gli chef di Venissa 1 Michelin a Venezia, lo chef pâtissier Andrea Tortora, Anthony Genovese, che ha guidato Virginia Newton, Sommelier e Media Relation Manager di Ceranium 3 Michelin a Copenaghen, Alessio Pipero 1 stella Michelin a Roma, Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, Giovanni Tortora, restaurant manager Palazzo Restaurant a Porto Cesareo. Non mancheranno alcuni nomi del grande giornalismo gastronomico italiano, come Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), e Gioacchino Bonsignore (TGS).

Rebel FoodExp 2022 a Lecce

Sarà un'edizione 'Rebel', con ampio spazio dedicato a chi, nella ristorazione, nell'hôtellerie, nella comunicazione, nell'impresa, ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione. Altri temi di indiscutibile attualità ai quali FoodExp 2022 riserverà particolare attenzione saranno **la sostenibilità, la sensibilità ambientale, la valorizzazione delle tipicità, il potenziale del turismo enogastronomico** e le ricadute sul territorio, interessando soggetti istituzionali e tante realtà sensibili a queste tematiche.

Grandi della ristorazione

Ad approfondire i singoli argomenti e portare la propria testimonianza diretta ci saranno chef (da segnalare la presenza degli stellati pugliesi), manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, tutti grandi nomi del fine dining come **Riccardo Camanini di Lido 84** a Gardone Riviera, **Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore** a Senigallia, Cristiano Tomei de L'Imbutto a Lucca, Himanshu Saini di Trèsind Studio a Dubai, Benedetta Fullin e Francesco Sodano di Local a Venezia, Lucia De Luca e Valerio Serino di Terra a Copenaghen, il culinary gardener Enrico Costanza, lo chef pâtissier Andrea Tortora, il bartender Mattia Cilia, solo per citarne alcuni.

Cultura del cibo e del territorio

Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha sempre voluto che l'iniziativa rivolta agli addetti ai lavori e agli appassionati **fosse prima di tutto un evento culturale**, una finestra su un mondo in costante divenire, capace di generare l'interesse e l'engagement del territorio e, di conseguenza, la crescita professionale degli operatori del settore. Dopo cinque edizioni, **FoodExp è oggi un appuntamento atteso**; il palinsesto e i nomi degli ospiti ne fanno un evento unico in ambito regionale.

Le **principali attività si svolgono nelle sale del Chiostro**: quella dei Talk, per ascoltare i racconti dei protagonisti sul palco; quelle dei Teatri, dove si tengono vere e proprie performance live di chef, bartender e pasticceri, che svelano i segreti del mestiere ed esprimono appieno il loro stile in cucina; quella della Pizza, dedicata ai seminari per pizzaioli; la Project Room destinata alle attività didattiche dei ragazzi degli Istituti alberghieri regionali coinvolti nel concorso di idee "Your Dream & Your Business".



FOODEXP 2022

21-05-2022
DI DAVIDE BERTELLINI

“REBEL”: LE ECCELLENZE FUORI DAL CORO

Martedì 24 e mercoledì 25 maggio, a **Lecce**, al **Chiostro dei Domenicani**, si terrà la quinta edizione di **“FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera”**. Il **format** quest'anno s'intitolerà **“Rebel”**, dando ampio spazio alle eccellenze fuori dal coro: a chi, nella ristorazione, nell'*hôtellerie*, nella comunicazione, nell'impresa, ha saputo intraprendere nuove strade, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione.

A portare la propria testimonianza diretta saranno chef, manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala, o protagonisti del fine dining come **Riccardo Camanini** di **Lido 84** a Gardone Riviera, **Moreno Cedroni** della **Madonnina del Pescatore** a Senigallia, **Cristiano Tomei** de **L'Imbutto** a Lucca, **Himanshu Saini** di Trésind Studio a Dubai, **Benedetta Fullin** e **Francesco Sodano** di Local a Venezia, **Lucia De Luca** e **Valerio Serino** di Terra a Copenaghen, il culinary gardener **Enrico Costanza**, lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, il bartender **Mattia Cilia**, solo per citarne alcuni.

E ancora prestigiose firme del giornalismo enogastronomico italiano come **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La Cucina Italiana/Traveller), **Paolo Marchi** (Identità Golose), **Gioacchino Bonsignore** (TG5) e altri autorevoli rappresentanti di testate di settore. Non mancheranno, inoltre, di essere trattate tematiche come la sostenibilità, la sensibilità ambientale, la valorizzazione delle tipicità, il potenziale del turismo enogastronomico e le ricadute sul territorio che vedranno protagonisti gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura, all'Agricoltura e all'Ambiente della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a queste tematiche.

passionegourmet.it/news/foodexp-2022/

**Chef Riccardo Camanini:
"Con la
cucina non è
stato amore
a prima vista,
Marchesi e
Ducasse mi
hanno fatto
innamorare di
questo
mestiere"**



di Sandro Romano

4 Giugno 2022



Alcuni giorni fa ero a Lecce in occasione della manifestazione FoodExp che si è tenuta nel Chiostro del Domenicani, luogo di affascinante bellezza con al suo interno un elegante ristorante guidato dallo chef salentino Donato Episcopo. Donato è un mio caro amico e alcuni anni fa ho avuto persino il grande piacere di cucinare insieme a lui, così, poiché erano un po' di anni che non ci vedevamo, mi sono affacciato nella cucina del ristorante per salutarlo. Tutto lo staff stava preparandosi per la serata nella quale importanti chef hanno poi cucinato la cena e, quindi, c'era un certo via vai di personale, motivo per cui non volevo essere d'intralcio ma solo salutare al volo il mio caro amico. Poco più in là un gruppetto di persone chiacchierava e, tra loro, riconosco uno tra i più talentuosi e innovativi cuochi dell'alta cucina italiana, il lombardo Riccardo Camanini.

Camanini è il patron insieme al fratello Giancarlo del ristorante stella Michelin Lido 84, inserito al 15° posto tra i World's Best Restaurant, primo tra gli italiani nella prestigiosa graduatoria mondiale. Come facevo a lasciarmi sfuggire l'occasione di una tranquilla intervista lontano dalla calca della manifestazione là fuori? Infatti, non me la sono lasciata sfuggire.

Riccardo, è la prima volta che vieni a Lecce?

Sì, è la prima volta ma è un rammarico, conosco poco dell'Italia, perché, da quando a 14 anni ho iniziato a lavorare e in estate sono sempre stato impegnato. Questa è la prima volta che faccio le ferie dal 31 maggio all'8 giugno proprio per vivere un po' l'Italia dopo tanti anni di lavoro. È un po' un peccato a cui devo rimediare, mi dispiace tantissimo, ho solo ammirato il bellissimo mare arrivando in aereo. So che Lecce è città di una bellezza unica. In Puglia avete un'enogastronomia che vi invidia il Mondo e soprattutto penso che siate stati in grado di preservare una forte identità, perché, purtroppo, il rischio dell'evoluzione in questi anni nell'essere così aperti e cosmopoliti ci fa disperdere tante bellissime rarità e unicità italiane.

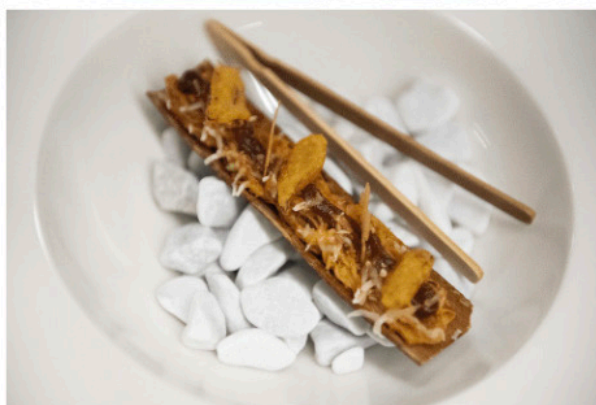
pugliosita.it/2022/06/04/chef-riccardo-camanini-con-la-cucina-non-e-stato-amore-a-prima-vista-marchesi-e-ducasse-mi-hanno-fatto-innamorare-di-questo-mestiere/

Foodexp 2022: l'evento che ha svelato il lato "rebel" dell'alta cucina

Il fil rouge del Food Exp, quest'anno, è stata l'interpretazione del concetto di "rebel" da parte dei numerosi ospiti invitati al congresso, fra pranzi memorabili e talk mirati. Ecco tutte le novità dell'edizione 2022.

Di **Redazione** - 27 giugno 2022

👁 52 💬 0



Food Exp 2022

reportergourmet.com/260914/foodexp-2022-levento-che-ha-svelato-il-lato-rebel-del-lalta-cucina.html

EVENTI

Foodexp 2022. A Lecce il 24 e 25 maggio

0

Share on Twitter

Share on Facebook

SHARES

4 APRILE 2022

0

1 LIKE

590



foodexp 2022 lecce

Foodexp 2022: l'appuntamento è a Lecce nelle giornate di martedì 24 e mercoledì 25 maggio per la nuova edizione del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Foodexp, che arriva con il 2022 alla quinta edizione, è un **forum** dedicato all'enogastronomia, alla ristorazione e all'ospitalità, con conferenze, talk, lezioni, dibattiti, laboratori, approfondimenti, degustazioni, wine tasting e pranzi stellati. Foodexp 2022 si svolge a Lecce, presso il **Chiostro del Domenicani** (via san Pietro in Lama 23), martedì 24 e mercoledì 25 maggio 2022, dalle ore 10 alle ore 18.30. Il biglietto d'ingresso costa 35 euro, scontato a 20 euro **acquistando online**. Per maggiori informazioni scrivere a info@foodexp.it, oppure telefonare al numero +(39) 348 2712176.

Il tema di Foodexp 2022 è "Rebel. Eccellenze fuori dal coro", e ha a che fare con l'innovazione e con le scelte rivoluzionarie e anticonformiste nel mondo della ristorazione e dell'hôtellerie. A Foodexp 2022 sono in programma: "I Talk" (incontri e dibattiti con General Manager del settore, chef, ristoratori, giornalisti, imprenditori, sommelier, produttori di food & beverage, formatori); "I Memorabili" (pranzi e degustazioni con chef stellati ospiti, con menù a partire da 60 euro); "Il Teatro Foodexp" (show cooking, laboratori e spazi di approfondimento e di formazione, con chef, bartender e pasticceri, con una sezione speciale dedicata alla pasta e con appuntamenti a partire da 25 euro); "Foodexp International" (spazio dedicato ai grandi protagonisti internazionali del mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera); "Only the best" (spazio dedicato ai vini, con degustazioni guidate, incontri con grandi sommelier ed eventi curati da **Ais Puglia**).

- > 2night.it/7c36co-/rebel-foodexp-24-25-maggio-lecce-evento-enogastronomico-piu-atteso-del-salento.html
- > agrodolce.it/2022/05/17/food-exp-lecce-2022/
- > ambienteeuropa.info/news_dettaglio.php?id=6270
- > antennasud.com/lecceinscena-bit-presentazione/
- > beverfood.com/lome-super-fruit-sara-sponsor-di-rebel-foodexp-2022-le-ecceellenze-fuori-dal-coro-wd/
- > consulentedelgusto.it/2022/04/30/rebel-foodexp-2022-le-ecceellenze-fuori-dal-coro-si-canno-appuntamento-il-24-e-25-maggio-a-lecce-per-la-quinta-edizione-del-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-a/
- > consulentedelgusto.it/2022/05/20/rebel-foodexp-2022-tutto-pronto-mel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-per-la-quinta-edizione-del-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
- > coolclub.it/al-via-rebel-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-al-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/
- > coolclub.it/prime-anticipazioni-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-a-lecce-il-24-e-25-maggio/
- > coolclub.it/rebel-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-torna-a-lecce/
- > corriere.it/cook/news/cards/eventi-food-2022-date-imperdibili-questa-stagione/foodexp-2022.shtml
- > corrieredelvino.it/primopiano/eventi/rebel-foodexp-a-lecce-le-ecceellenze-alternative/
- > corrierenazionale.it/2022/05/23/ristorazione-e-ospitalita-a-lecce-torna-foodexp/
- > corriereortofrutticolo.it/2022/05/19/lome-super-fruit-protagonista-al-foodexp-lecce/
- > corrieresalentino.it/2022/03/prime-anticipazioni-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-a-lecce-il-24-e-25-maggio/
- > corrieresalentino.it/2022/04/lecceinscena-2022-la-presentazione-al-la-bit-di-milano/
- > corrieresalentino.it/2022/05/martedi-24-e-mercoledi-25-maggio-rebel-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-torna-a-lecce/
- > corrieresalentino.it/2022/05/mercoledi-25-maggio-al-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-si-conclude-rebel-foodexp/
- > eroidelgusto.it/rebel-foodexp-2022-le-ecceellenze-il-24-e-25-maggio-a-lecce/
- > eroidelgusto.it/rebel-foodexp-2022-le-ecceellenze-si-danno-appuntamento-il-24-e-25-maggio-a-lecce/
- > finedininglovers.it/evento/foodexp-2022

- > foodconfidential.it/restaurant/chef/foodexp-2022-a-lecce-la-quinta-edizione-sara-rebel/
- > galatina24.it/a-lecce-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
- > gaypugliapodcast.com/2022/05/26/new-podcast-episode-eat-puglia-2022-rebel-foodexp/
- > horecanews.it/al-foodexp-di-lecce-un-sacco-cambiamento-di-agugiaro-fignamolini-e-slowfood-italia/
- > idearadionelmondo.it/2022/04/30/lecce-rebel-foodexp-2022-appuntamento-il-24-e-25-maggio/
- > idearadionelmondo.it/2022/05/14/lecce-tutto-pronto-per-la-quinta-edizione-del-forum-internazionale-dellenogastronomia/
- > idearadionelmondo.it/2022/05/23/lecce-quinta-edizione-del-forum-internazionale-dellenogastronomia/
- > identitagolose.it/sito/it/112/30978/news/a-lecce-tutto-pronto-per-foodexp-2022-eccellenze-fuori-dal-coro.html
- > ilsedile.it/lecce-al-chiostro-dei-domenicani-si-conclude-rebel-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
- > italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2022/4/2/a-lecce-per-scoprire-eccellenze-food-fuori-dal-coro/85549/
- > italiangourmet.it/rebel-foodexp-2022-lecce/
- > lagazzettadelmezzogiorno.it/news/lecce/1343074/lecce-capitale-degli-chef-stellati-la-sfida-dellinnovazione-a-tavola.html
- > lecce.italiani.it/lecce-rebel-foodexp-tutti-gli-appuntamenti-del-25-maggio/
- > lecceoggi.com/lecceinscena-2022-la-presentazione-alla-bit-milano/
- > lecceprima.it/eventi/fiere/rebel-foodexp-forum-enogastronomia-ospitalita-alberghiera.html
- > lecceprima.it/eventi/foodexp-forum-lecce-18-maggio-2022.html
- > leccesette.it/enogastronomia/82878/a-lecce-la-rebel-foodexp.html
- > leucaweb.it/it/eventi/martedi-24-maggio-al-via-rebel-foodexp-forum-internazionale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita-alberghiera/82252/
- > leucaweb.it/it/news/notizie-salento/-rebel-foodexp-2022-le-eccellenze-fuori-dal-coro-si-danno-appuntamento-il-24-e-25-maggio-a-lecce/82235/
- > linkiesta.it/2022/05/lecce-capitale-ospitalita-foodexp-2022/
- > mangiaebevi.it/food-exp-2022-a-lecce-torna-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita/
- > milano.zone/2022/05/23/ristorazione-e-ospitalita-a-lecce-torna-foodexp/
- > mondosalento.com/lecceinscena-2022-la-presentazione-alla-bit-di-milano/
- > newsimedia.net/foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-a-lecce/

- > newsimedia.net/lecceinscena-2022-la-presentazione-alla-bit-di-milano/
- > newsimedia.net/rebel-foodexp-2022-le-eccellenze-fuori-dal-coro-si-danno-appuntamento-il-24-e-25-maggio-a-lecce-tutto-pronto-per-la-quinta-edizione-del-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dell/
- > newsimedia.net/rebel-foodexp-al-chiostro-dei-domenicani-di-lecce-la-quinta-edizione-del-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-al-berghiera/
- > newsimedia.net/rebel-foodexp/
- > newsmanmagazine.it/rebel-food-exp-2022-chef-stellati-e-ribelli-alla-quinta-edizione/
- > parliamodicucina.com/rebel-foodexp-2022-a-lecce/
- > passionegourmet.it/news/foodexp-2022/
- > portadimare.it/news/cronaca/28186-lecceinscena-2022-la-presentazione-alla-bit-di-milano
- > puglialive.net/home/news_det.php?nid=161271
- > puglialive.net/home/news_det.php?nid=162785
- > puglialive.net/home/news_det.php?nid=163011
- > puglialive.net/home/news_det.php?nid=163164
- > puglianews24.eu/rebel-foodexp-2022-lecce-68020.html
- > pugliaplanet.com/2022/05/20/martedi-24-e-mercoledi-25-maggio-rebel-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-torna-a-lecce/
- > pugliosita.it/2022/05/04/foodexp-torna-a-lecce-la-quinta-edizione-del-forum-internazionale-dellenogastronomia/
- > quisalento.it/stellati-e-ribelli-a-foodexp-i-rivoluzionari-del-gusto/
- > quotidianocontribuenti.com/new/rebel-foodexp-torna-il-forum-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
- > radiolaser.it/2022/05/20/appuntamenti/martedi-24-e-mercoledi-25-maggio-rebel-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-torna-a-lecce-2/
- > radiolaser.it/2022/05/23/comunicazione-di-servizio/martedi-24-maggio-al-via-rebel-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-al-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/
- > radiolaser.it/2022/05/23/comunicazione-di-servizio/martedi-24-maggio-al-via-rebel-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-al-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/
- > reportergourmet.com/260914/foodexp-2022-levento-che-ha-svelato-il-lato-rebel-dellalta-cucina.html
- > salentoflash.it/2022/04/30/foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-a-lecce/

- > salentoflash.it/2022/05/15/rebel-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-torna-a-lecce/
- > salentolive.com/2022/05/foodexp-ritorna-a-lecce-il-forum-internazionale-del-lenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
- > salentolive24.com/2022/05/24/al-chiostro-dei-domenicani-la-quinta-edizione-di-foodexp/amp=1?print=print
- > salentotelevision.it/il-rebel-foodexp-2022-a-lecce/
- > savedaily.co.uk/food-exp-lecce-is-back-the-2022-edition-is-dedicated-to-unconventional-excellences/
- > spazioapertosalento.it/altre-news/foodexp-2022-appuntamento-a-lecce-il-24-e-25-maggio/
- > spazioapertosalento.it/altre-news/rebel-foodexp-eccellenze-fuori-dal-coro/
- > theforkmanager.com/it-it/blog/eventi/torna-maggio-foodexp-che-celebra-lenogastronomia-lecce
- > universofood.net/2022/04/04/foodexp-2022-lecce/
- > vera24.it/a-lecce-da-oggi-il-rebel-foodexp/
- > vera24.it/arriva-la-v-edizione-di-foodexp/